



# CARNE ȘI SARE

HORECA

# CARNE ȘI SARE ÎN HORECA



Ideea acestui business s-a născut din dorința de a da viață unui concept nou, modern, premium de carmangerie și măcelarie prin care să fim diferiți, începând de la aspectul magazinelor și până la noi tăieturi de carne, rețete de ready to cook, ready to eat, produse maturate dar și produsele tradiționale mici/cârnați/pastramă, țelul nostru fiind de a acoperi nevoile cât mai multor restaurante din HORECA și gurmanzilor săi.

90% din produsele noastre provin din carcase, ceea ce face ca produsele noastre să fie foarte proaspete.

Astfel, pregătim atent, proaspăt, cu carne românească, produse pentru toate tipurile de restaurante, fie că ai nevoie de un tomahawk maturat de mânzat, fie de un t-bone de porc, obrăjiori de porc la garnita sau cotele de berbecuț.

# CARNE ȘI SARE ÎN HORECA



## O PARTE DIN PRODUSELE NOASTRE DE MÂNZAT:

- tomahawk de mânzat
- coaste de vită (short ribs)
- burger mânzat
- brisket mânzat
- mânzat maturat (minim 21 zile)
- trufe mânzat cu cașcaval și chorizo
- obrajori de mânzat
- osso buco
- orice alte produs de care tu ai nevoie





# CARNE ȘI SARE ÎN HORECA



## O PARTE DIN PRODUSELE NOASTRE DE PORC:

- stincotto de porc
- coaste de porc
- porchetta proaspătă de porc (ready to cook)
- tomahawk de porc
- obrajori de porc
- steak belly pork chops
- friptura Tom&Jerry



# CARNE ȘI SARE ÎN HORECA



## O PARTE DIN PRODUSELE NOASTRE TRADITIONALE:

- carnati cu boabe de mustar (plus alte tipuri)
- mici
- muschiuleț de porc
- fleică de porc
- ceafă de porc
- cotlet afumat - coaste coapte si afumate
- pastramă afumată de porc
- Totate produsele noastre afumate, sunt afumate natural cu chipsuri de lemn de cireș și măr





# CARNE ȘI SARE ÎN HORECA



## O PARTE DIN SPECIALITĂȚILE NOASTRE:

- adana kebab
- kafta
- carnati grecesti cu rosii uscate si branza
- carnati buzoieni din berbecut
- burgeri de berbecut
- acadele kebab de berbecut



# CARNE ȘI SARE ÎN HORECA



## FULGI DE SARE

Fulgii de sare reprezintă de departe cel mai fin detaliu care poate sta într-o farfurie elegantă de peste sau mînzat dar și într-o salată unde cristalele de diferite culori, vor fi vizibile de către clientul tău.

Fulgii de sare sunt naturali, se formează datorită comportamentului natural al sării și anume, clorura de sodiu este cristalizată în forma de cub, ajungând prin rapida creștere în formă de piramide. Cristalele se recoltează manual, acest proces neputînd fi automatizat din cauza fragilității acestor piramide.





# CARNE ȘI SARE ÎN HORECA



## FELURI DE FULGI DE SARE ÎN PORTOFOLIU

- naturală - potrivită în orice
- himalaya - potrivită în orice
- usturoi salbatic - potrivită la orice friptura
- lemon - perfectă pentru peste
- rozmarin - potrivită la orice friptură
- afumată - potrivită la orice friptură sau salată
- chilli - potrivită în orice, ușor picant
- chipotle - potrivită în orice cu un gust ușor de afumat și picant
- carbon - potrivită în salate dar mai ales la burata, datorită contrastului între alb și negru





# ACHIZITII MATERII PRIME SI MARFURI



Dorim ca prin aportul nostru să sustinem business-urile românești și banii să rămână în România și mare parte din ei, să ajungă la crescătorii/fermierii români. De aceea căutăm și lucrăm cu furnizori de la care știm că achiziționăm carne românească.

90% din marfa care ajunge în vitrinele noastre sau în restaurante, este prelucrată de noi, de la carcasă la orice înseamna produs preparat, fie că se numeste mititel sau tomawawk de porc/mânzat.

Avem un spațiu de circa 150 mp dedicat HORECA in spațiul nostru de procuție din Domenști.

Tranșarea carcaselor și prelucrarea acestora cât și a materiilor prime se face in spații destinate tranșării unde avem o temperatura controlată de maxim 12 grade.